

## #2 Torfeusz

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **120**
- SRM **58.6**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	5 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (2.9%)	20 %	493
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	1 kg (11.8%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Crystal	1 kg (11.8%)	70 %	160
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (11.8%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	90 g	60 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
bursztynowe	Ale	Gęstwa	200 ml	---